（希望小売価格は、2008年10月現在）

別売品

■スーパーボンナミ
IHクリーナー ※
（クリームタイプ）

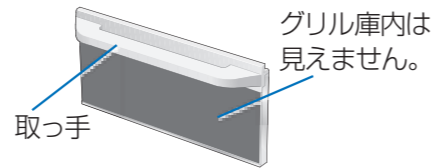
品番：AD-KZ061（2本セット）
希望小売価格：1,995円（税込）

■ニプロガラストップ
専用クリーナー ※
（クリームタイプ）

日常の油汚れ
や取りにくい
汚れに

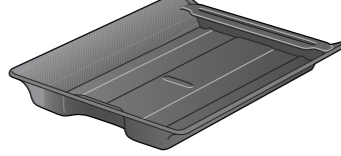
品番：AD-KZ063（2本セット）
希望小売価格：1,680円（税込）

※それぞれの注意書をよくお読みのうえ、お使いください。

■防熱グリルドア

品番：KZ-GDB1-S（取手シルバー）
KZ-GDB1-K（取手ブラック）
希望小売価格：7,875円（税込）

■ドアパッキン（消耗部品）
品番：AZE99-566
希望小売価格：1,155円（税込）

■ドアパッキン下（消耗部品）
品番：AZK48-566
希望小売価格：525円（税込）

■天ぷら鍋
品番：KZ-JJ112-566
希望小売価格：2,100円（税込）

■受け皿
品番：AZC82-566
希望小売価格：1,260円（税込）

■焼き網（消耗部品）

品番：AZC83-566
希望小売価格：1,890円（税込）

●別売品はお買い求め先にお問い合わせください。（2008年10月現在）
●「防熱グリルドア」はパナソニックグループの
ショッピングサイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。

http://www.sense.panasonic.co.jp/

愛情点検 長年ご使用の IH クッキングヒーターの点検を！

こんな症状はありませんか	ご使用中止
●焦げ臭いにおいがする ●触れるとビリビリ電気を感じる ●トッププレートにひび割れができた	故障や事故防止のため、電源スイッチとブレーカーを切り、必ずお買い求め先または修理ご相談窓口に点検をご相談ください。

便利メモ おぼえのため記入されると便利です。	お買い上げ日	年　月　日	お買い求め先
	品　番		☎（　　）　－

ご相談窓口における個人情報のお取り扱い

パナソニック株式会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、折り返し電話させていただくときのため、ナンバーディスプレイを採用しています。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

※医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、念のため専門医師とよくご相談のうえ、お使いください。

パナソニック電工株式会社
製造元 パナソニック株式会社　IHクッキングヒータービジネスユニット
〒651-2271　神戸市西区高塚台1丁目5番1号

ZY02－6901
S0608Y1108

IH クッキングヒーター　はじめてのIHブック

Panasonic®

取扱説明書

IH クッキングヒーター（家庭用）

鉄・ステンレスタイプ

品番 KZ-HSW32E
KZ-HS32E
KZ-H32E

KZ-HSW32E設置例

はじめてのIHブック

●操作方法のかんたんな説明や
●火加減や温度の目安は
「かんたんガイド」を
ご覧ください

保証書・設置説明書別添付

このたびは、IHクッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
■取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
■ご使用前に「安全上のご注意」（4～7ページ）を必ずお読みください。
■保証書は「お買い上げ日・お買い求め先」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。
■電気工事店または施工主より設置説明書を受け取り、設置完了後の確認項目をご確認ください。

ZY02－6901

お問い合わせの多い項目を探しやすくしました。

10 ページ

アルミは？ 土鍋は？

この鍋、使えますか？

●お手持ちの鍋を確認するには…

●鍋を買うときは…

12

直火がないのに火加減ってどうするの？

IH調理の基本。

28

ずっとキレイに使いたい

毎日のお手入れ。

●トッププレートに汚れが焼き付いたら…

36

この表示ってなぁに？

34

火力が下がる？上げられない？

34

「ブーン」「ジー」「キーン」

鍋から音がする？

IHのレシピ集や詳しい情報が見られるウェブサイトは… http://panasonic.jp/sumai/ihcook/

もくじ

安全上のご注意 必ずお守りください

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。

⚠注意 「傷害を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

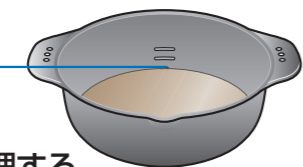
 してはいけない内容です。

 実行しなければならない内容です。

⚠警告

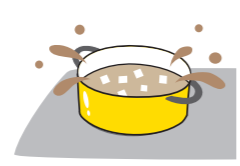
揚げ物をするときは

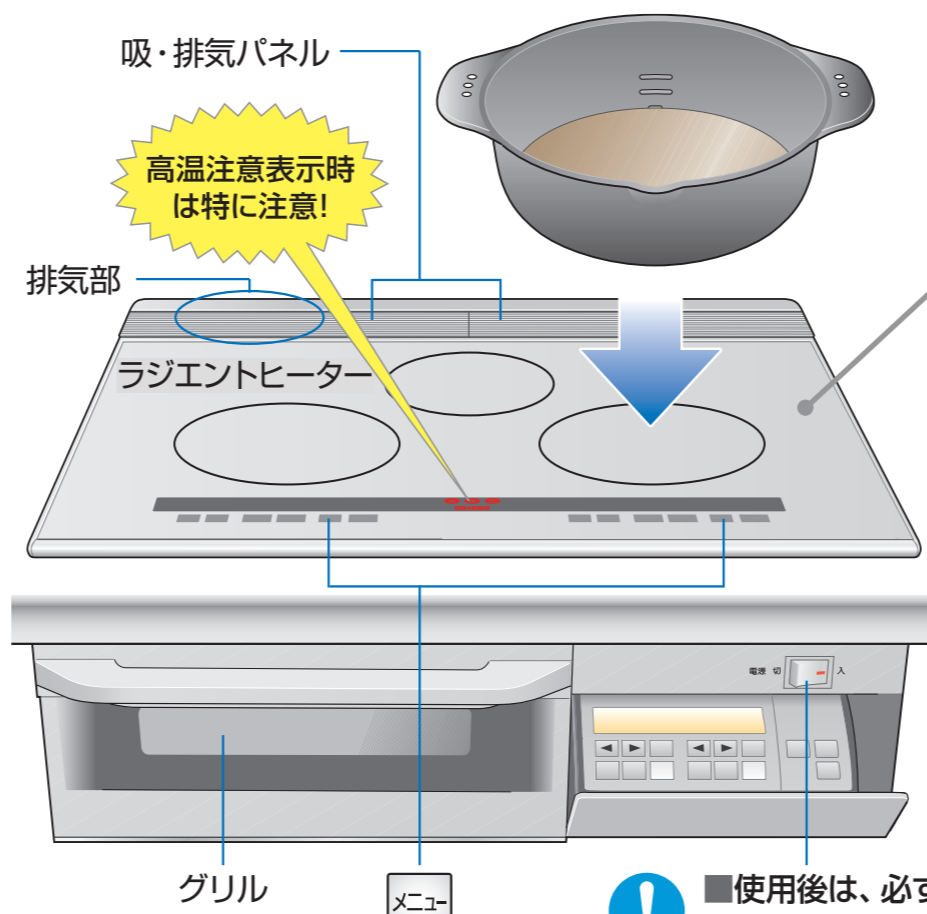
■そばを離れない
■200g（0.22L）未満の油で調理しない

■メニューで揚げ物を選んで調理する
■必ず、付属の「天ぷら鍋」を使う
■底が反ったり変形していない鍋を使う
■鍋は中央に置く
（油温が上がりすぎて発火の原因になります）

いため物・焼き物をするときは

■そばを離れない
■予熱の火力は弱めにし、加熱しすぎない
（少量の油を使うため、油温が急激に上がり発火します）
※鍋底が薄いもの・反っているものは赤熱することがあります。

液体を加熱するときは（突沸に注意！）

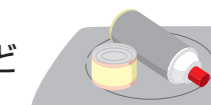
■火力を弱めにし、ときどきかき混ぜる
（水や調理物を加熱していると、突然沸騰して飛び散ることがあります）
●カレー・みそ汁・吸い物・牛乳などの煮物や汁物

使用中や使用後しばらくは

■高温部に触れない
（やけどの原因になります）
●グリル（扉、庫内など）
（特に乳幼児にはご注意ください）
●トッププレート
●吸・排気パネルや、排気部…など

■本機の下に後方排気方式のビルトイン電気オーブンレンジを設置している場合
●IHクッキングヒーターを使っていなくてもオーブンレンジを使うと、排気部が熱くなります。

■使用後は、必ず電源スイッチを切る
（火災の原因になります）
●長時間使わないときはブレーカーも切る

トッププレート（ガラス製）には

■鍋以外の物を置かない
●カセットコンロ、ボンベ、缶詰など
（誤って加熱すると爆発します）

●アルミ箔鍋、レトルトパック、アルミ箔、金属製スプーン、鍋のふた、扉、受け皿、吸・排気パネルなど
（破裂によるけが、加熱によるやけど・発火の原因になります）
■ラジエントヒーターの上に燃える物を置いたり、直接食材を載せて調理しない
（火災の原因になります）
■強い衝撃（上に乗ったり、物を落とすなど）を加えない
（ひびが入ったり、割れると感電の原因になります）

次の点もご注意ください

（火災・やけど・けが・感電の原因になります）

■可燃物を近づけない
■取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせない
■吸・排気パネルに、ピンや針金など金属製の物を入れない
■分解・修理・改造をしない
➡修理は、お買い求め先または修理ご相談窓口にご相談ください。

異常・故障時は

■直ちに使用を中止する
（発煙・発火、感電のおそれがあります）
<異常・故障例>
●焦げ臭いにおいがする ●触れるとビリビリ電気を感じる
●トッププレートにヒビ割れができた
➡すぐに電源スイッチとブレーカーを切り、点検・修理を依頼してください。

安全上のご注意 必ずお守りください

⚠注意

火災、やけど、けがなどを防ぐために…

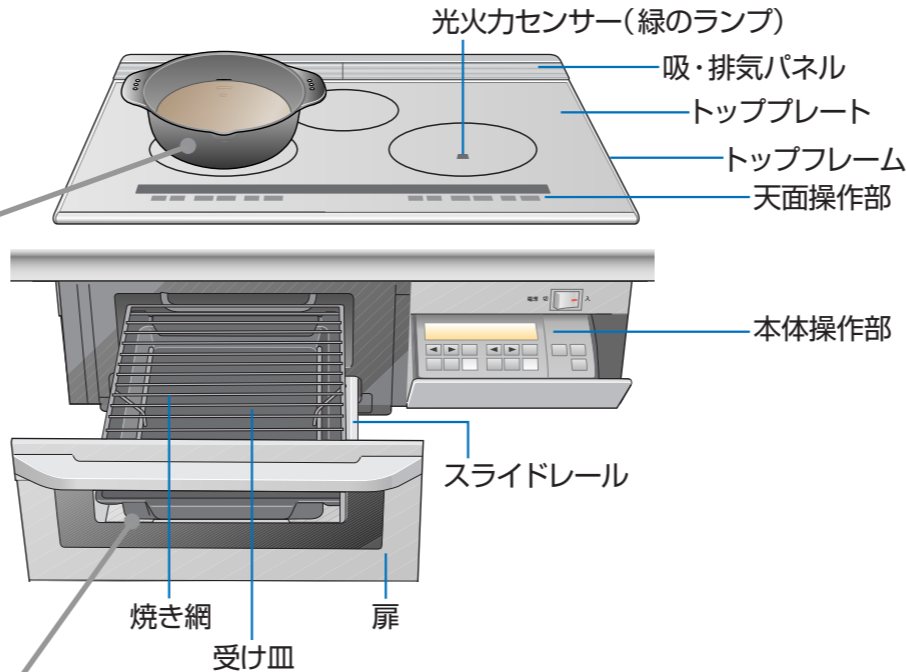
揚げ物をするときは(発火・やけどに注意！)

■油煙が多く出たら、すぐに電源スイッチを切る
(加熱を続けると、発火の原因になります)

■油の飛び散りに注意する
(やけどの原因になります)
➡油の飛び散りを少なくするには(P.19)

■他の機器(ガスコンロなど)で、あらかじめ加熱した油を使わない
(温度調節機能が正しく働かず、発火の原因になります)

■高温の鍋に触れない

■顔を近づけない
(やけどの原因になります)

グリルを使うときは(発火に注意！)

■使用後や連続使用時は、受け皿・焼き網に残った調理物・脂分を取り除く
(発火の原因になります)

■グリル調理でアルミ箔を使う場合は焼き網より奥にはみ出さないように注意する
(庫内の奥にあるセンサーが隠れると、温度が上がりすぎて発火することがあります)

■万一、発火したら
❶電源スイッチを切る
❷吸・排気パネル(吸・排気口 P.28～29)をぬれたタオルでふさぐ
(このとき、扉の周囲から煙が出ます)
❸ブレーカーを切る

●炎が消えるまで、扉を開けない
(空気が入り、炎が大きくなります)
●扉(ガラス面)に、水をかけない(割れることがあります)

■そばを離れたり、必要以上に加熱しない
(発火の原因になります)
➡焼け具合を見ながら時間を調節する。

■受け皿にアルミ箔やクッキングシートを敷いたり、グリル用小石などを入れない
(発火・発煙の原因になります)

医療用ペースメーカーなどをお使いの方は

■念のため医師とよくご相談ください
(本製品の動作が、ペースメーカーに影響を与えることがあります)

次の点もご注意ください

■本体の前に物を置かない
(火災の原因になります)

■空焼きしたり、加熱しすぎない
(調理物が燃えたり、鍋が破損します)

■鍋の下に紙・ふきん・汚れ防止カバーなどを敷かない
(温度調節機能が正しく働かず、焦げたり、燃えたりします)

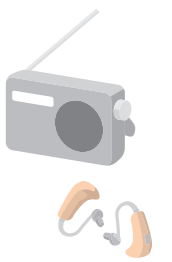
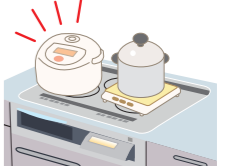
■調理以外に使わない
(過熱・異常動作による発火の原因になります)

■鍋を不安定な状態にしない
(落下して、けが・やけどの原因になります)

使用上のお願い

IHクッキングヒーターを使うとき

使用中は磁力線が出ます

■磁気に弱いものを近づけない
●ラジオ・テレビ・補聴器など
(雑音が入ったり、音が小さくなることがあります)
●ICカード・キャッシュカード類など
(記録が消えたり、壊れます)

■トッププレートの上で、電磁誘導加熱の調理機器を使わない
●IHジャー炊飯器、卓上型のIH調理器など
(IHクッキングヒーターが故障します)

■吸・排気パネルの上に物を置かない
●異常を検知して加熱が止まることがあります。
●グリル前面から煙が出たり、取っ手が熱くなります。

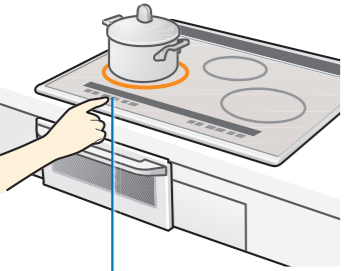
■鍋は中央に置く
(鍋底が光火力センサーを覆わないと、温度が検知できません)

■天面操作部に水などをかけない
(天面操作ボタンが誤動作します)

■本体操作部に煮汁などをこぼしたまま収納しない
(煮汁が固まると、操作部が開かなくなります)

■トッププレート、トップフレームに酸の強い食品が付いた場合は、早めにふき取る
●ジャム・レモン汁・梅などを使った食品
(放置すると変色します)

■キャビネット(本体下部)に調味料、食品などを置かない
(排熱により変質します)

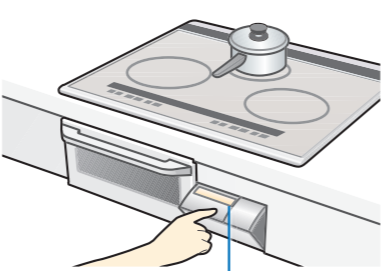
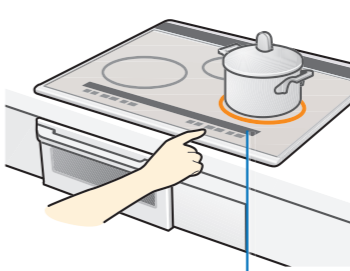
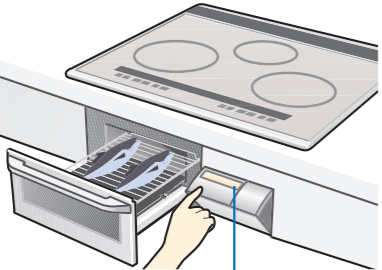
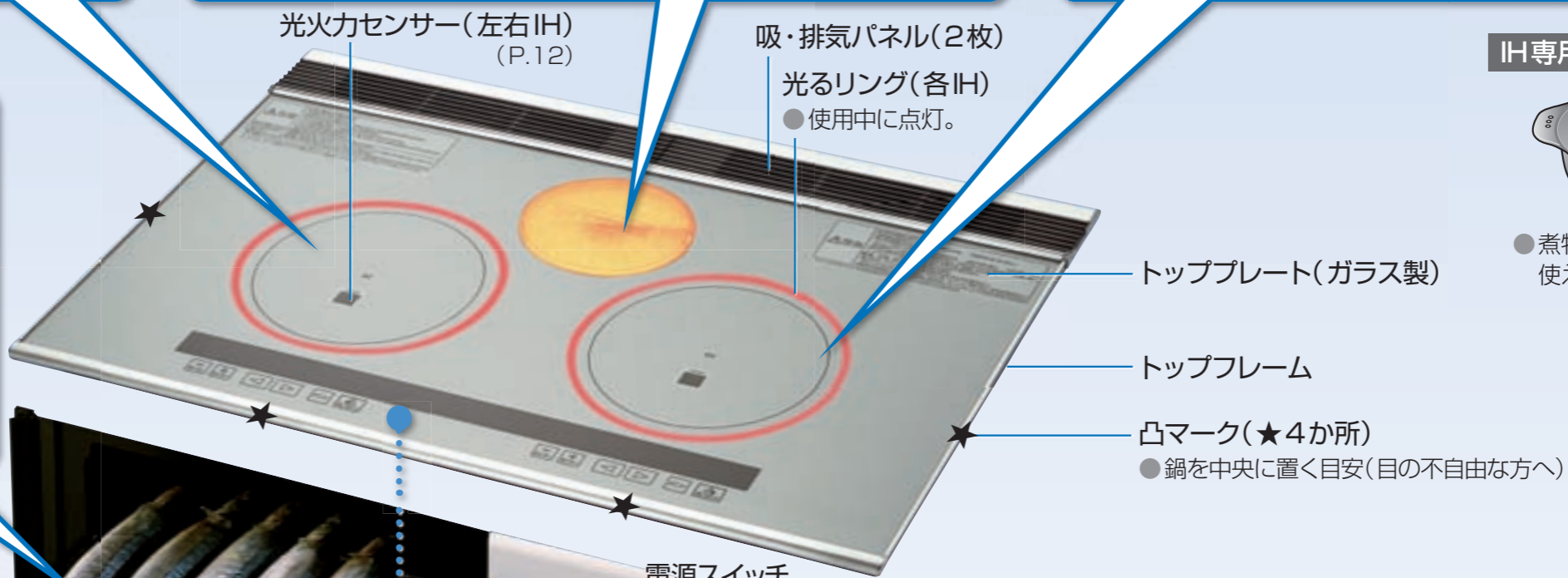
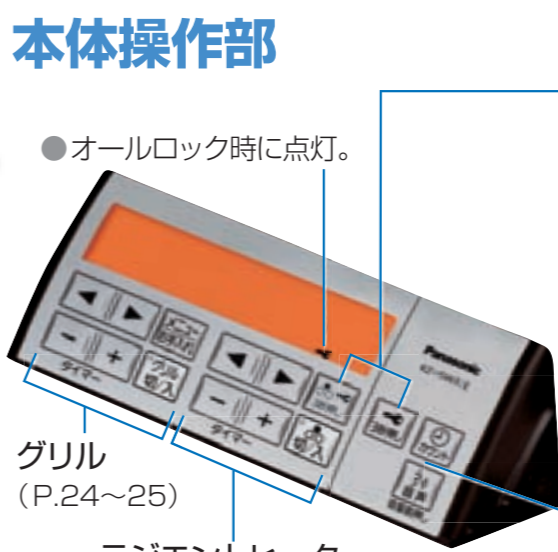
「3kW」は火力が強いため

■様子を見ながら火力調節する
(焦げ付いたり、吹きこぼれます)

グリルを使うとき

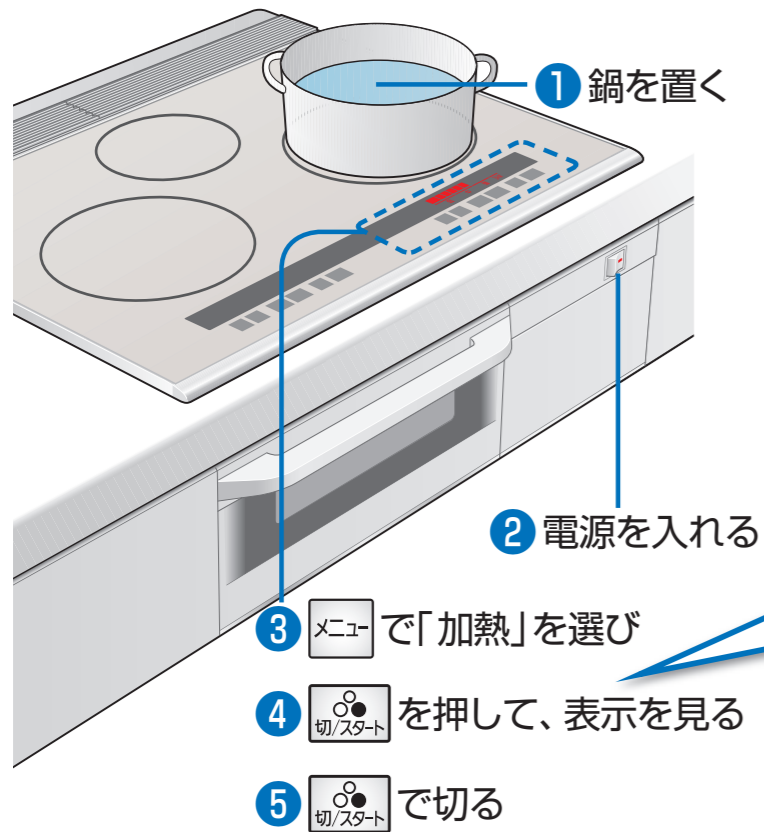
■調理後、扉を引き出したままにしない
(天面操作部が熱くなります)

■扉を勢いよく出し入れしない
(受け皿に水が入っていると、こぼれます)

■扉やスライドレールなどに過度な力を加えない
➡乳幼児がぶら下がったりしないようご注意を。

各部の名前

左IHヒーター
●加熱する（P.14）
予熱おまかせ機能を使う（P.15）
●揚げる（P.18）
●お湯を沸かす（自動湯沸かし）（P.20）
●ごはんを炊く（自動炊飯）（P.21）
【天面操作部で操作】
ラジエントヒーター
●加熱する（P.14）
●トッププレートが高温になります。
【本体操作部で操作】
右IHヒーター
●加熱する（P.14）
予熱おまかせ機能を使う（P.15）
●揚げる（P.18）
●お湯を沸かす（自動湯沸かし）（P.20）
【天面操作部で操作】
グリル
●自動で焼く（P.24）
●手動で焼く（P.24）
●温度設定（オーブン感覚）で焼く（P.25）
【本体操作部で操作】
光火力センサー（左右IH）（P.12）
吸・排気パネル（2枚）
光るリング（各IH）
●使用中に点灯。
IH専用天ぷら鍋（付属品）
（1個）
●煮物・いため物などには使えません。
トッププレート（ガラス製）
トップフレーム
凸マーク（★4か所）
●鍋を中央に置く目安（目の不自由な方へ）
扉
●外して洗えます。（P.30）
※温度が上がりにくい防熱グリルドアを別売しております。（裏表紙）
受け皿
焼き網
取っ手
電源スイッチ
グリル調理ランプ
通電ランプ
●電源「入」時に点灯。
●押すと開く
天面操作部
●電源スイッチを入れると▼が表示。
高温注意表示
左 後 右
高温注意
●加熱が始まると各ヒーターに対応して点灯。
●電源を切っても、熱い間は点滅。
−タイマー
+タイマー
メニュー
切/スタート
本体操作部
●オールロック時に点灯。
3秒押し
いたずらや誤操作を防ぐ（オールロック＝チャイルドロック）
（ラジエントロック）
■ロックする／解除するとき
電源スイッチを入れた状態で、3秒間押す。
●メニュー選択中や加熱中はロックできません。
●便利に使う（P.27）
カウント
時間の経過がわかる（カウントタイマー）
音声
迷ったときにお知らせ（音声ガイド）
グリル（P.24〜25）
ラジエントヒーター（P.14, 21）

使える鍋は? 確認のしかた

お手持ちの鍋を確認するときは…

1 鍋を置く
2 電源を入れる
3 メニューで「加熱」を選び
4 切/スタートを押して、表示を見る
5 切/スタートで切る

鍋に
水を入れて加熱してみる!

使える鍋は
火力表示が点灯

保温 1 2 3 4 5
弱 中 強 3kW

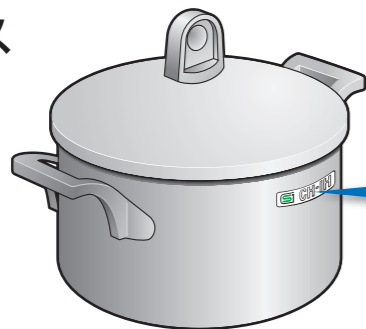
使えない鍋は
火力表示が点滅

保温 1 2 3 4 5
弱 中 強 3kW

鍋を買うときは…

■ステンレス

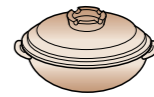
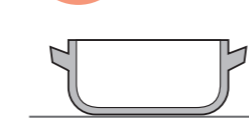
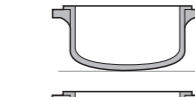
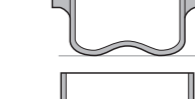
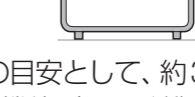
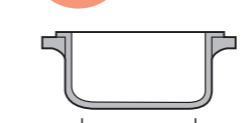
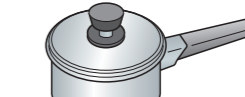
マークを確認する!

S CH·IH　S IH

財団法人「製品安全協会」が認定したIHクッキングヒーター(200V)対応の商品です。
(または、あっせん品をお勧めします)

●あっせん品は、お買い求め先にお問い合わせください。
●ステンレス以外の鍋は、右ページの表でご確認ください。

使える・使えないの見分け方

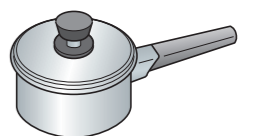
■左右IHヒーター

	使えます!		使えません!
材質	鉄・ホーロー・ステンレス ●ステンレスは鍋によって火力が弱くなります。 ●ホーロー鍋は、空焼き・焦げ付きを避ける。(溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します)		アルミ・銅 耐熱ガラス 土鍋 ●市販の土鍋は、「IH用」と表示されていても使わない。(故障したり、火力が弱くなり調理できません)
底の形	平らで、トッププレートに密着する		丸い 反りがある 脚がある ●反りの目安として、約3mm以上のものは使わない。(安全機能が正しく働かない、火力が弱くなる、加熱できないことがあります)
大きさ(底径)	12~26cm 底径		12cm未満 底径 ●異常検知機能が働いて、火力が弱くなる、加熱できないことがあります。

●底が薄すぎるものは、空焼き・強火の加熱で反ることがあります。
●底面にホーロー加工した魚焼器は使えません。(ホーローが溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します)

■ラジエントヒーター

IHでは使えない材質や、小さな鍋も使えます

●アルミ・銅鍋、超耐熱ガラス、土鍋など
- 脚付きのものは使えません。
- 超耐熱ガラス以外のガラス製のものは、割れることがあります。
- 魚焼き器・網は使わないでください。(調理物が落ちてトッププレートに焼き付きます。)

●ミルクパンなどの小さな鍋(底径16cm未満)
- 平らで底が厚めのものがお勧めです。

IH調理の基本

鍋はいつも中央に!

光火力センサーは、鍋底温度の見張り役。温度の上がりすぎを防いだり、食材を入れて温度が下がっても、素早く温度を復帰させます。鍋は、光火力センサーを覆うように置きましょう。

光火力センサー

煮立ち具合を見て火加減を!

ガスでもIHでも、火加減は煮立ち具合を見て調節するもの。
IHでは、鍋の材質によって火力感が変わります。
（鉄→ホーロー→ステンレスの順に弱くなる）
煮立ち具合を見ながら火加減を調節しましょう。

火加減、こまめに。

高火力で、加熱が早い! だから…

熱効率のよいIHは、思ったよりも立ち上がりが早く高火力。油断していると焦げた、吹きこぼれた!? なんていうことも･･･

■高火力に慣れるまでは、（気持ち）弱めの火力で!
■煮物は時々かき混ぜて!

焼き物、いため物の予熱に活躍

予熱おまかせ機能!

予熱不足や予熱をしすぎて失敗。こんなときは鍋の材質にかかわらず適温に予熱する予熱おまかせ機能が便利。光火力センサーで鍋底の温度を検知し、予熱ができたらお知らせします。その後約5分間は温度を維持。温度が上がりすぎることもありません。

こんなときの「安全機能」

うっかりしていた!
- 鍋なし自動OFF（P.36）
- 小物自動OFF（P.36）
- 空焼き自動OFF（P.36）
- 切り忘れ自動OFF＊（P.33）

温度が上がりすぎた!
- 揚げ物そり鍋自動OFF（P.36）
- 温度過昇防止（P.34）
- グリル高温自動OFF（P.37）
- お手入れ異常自動OFF（P.37）

トッププレートが熱い!
- 高温注意表示（P.8）

いたずらや誤操作を防ぐ…
- オールロック＊（P.9）（チャイルドロック）
- ラジエントロック（P.9）

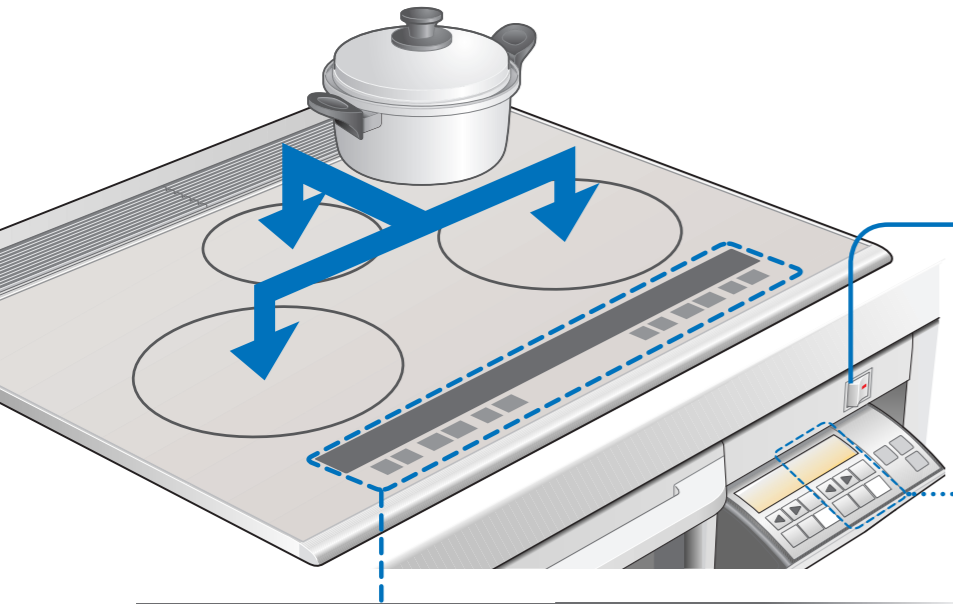
＊は、IHとグリル共通です。

※写真はイメージのため
実際と多少異なります。

加熱する （焼く・いためる・煮る・ゆでる・温めるなど）

準　備

❶鍋を置く
❷電源スイッチを入れる

（▼が表示）

左右IHを使うとき

1 加熱を選ぶ
（約1分たつと表示が消えます→選びなおす）

2 スタートする

3 火加減をする
●◀を長押しすると一気に保温に下がる。

4 調理が終わったら、切/スタートで切る

■タイマーを使うとき
●スタート後に設定。
●取り消すときは ➡ -:-- になるまで押す

ピピピ…

（残り時間が 0:00 になったら、自動的に切れる）

●設定範囲は 0:01～9:30 （＊押し続けると早送り）
・0:01～0:30→1分刻み （＊5分刻み）
・0:30～1:00→5分刻み （＊10分刻み）
・1:00～3:00→10分刻み（＊30分刻み）
・3:00～9:30→30分刻み
●最初に－タイマーを押すと、9:30 から減らすことができる。

ラジエントヒーターを使うとき

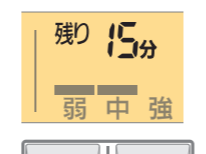
1 スタートする

2 火加減をする

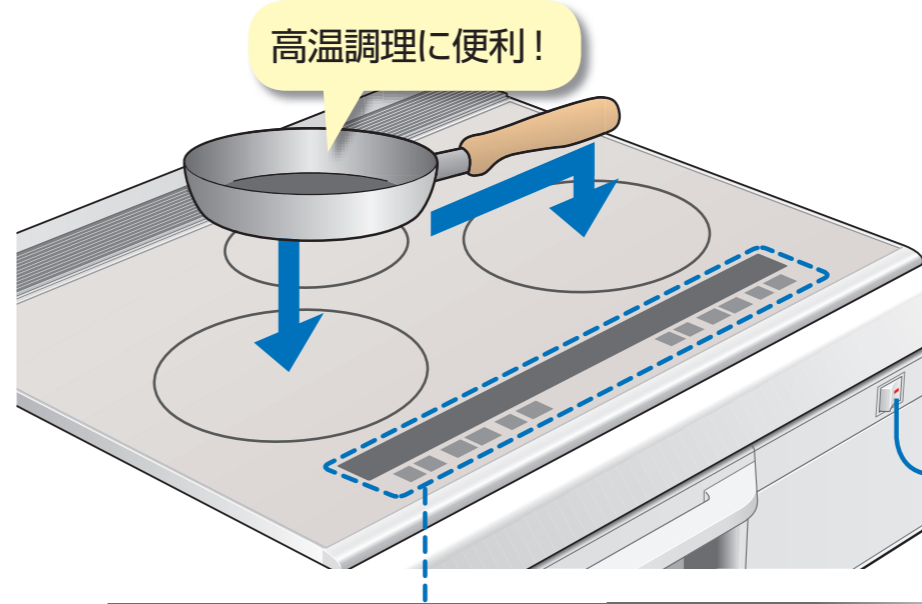
3 調理が終わったら、切/入で切る

●スタート後に設定。
●取り消すときは ➡ --分 になるまで押す

ピピピ…

（残り時間が 0分 になったら、自動的に切れる）

●設定範囲は 1分～30分
・1分刻み
●最初に－を押すと、30分から減らすことができる。

予熱おまかせ機能を使って焼く・いためる

準　備

❶空のフライパンを置く
●水、調理物を入れない。
●油は予熱が終わってから入れる。

❷電源スイッチを入れる

左右IHを使う

1 加熱予熱を選ぶ
（約1分たつと表示が消えます→選びなおす）

2 スタートする
●予熱が始まる。

約1～3分

ピピピ…

予熱ができる
●予熱温度を約5分間保つ。
→約5分以内に次の操作をしないと加熱が止まる。

3 ◁ ▷ を押して火加減し調理する

4 調理が終わったら、切/スタートで切る

お知らせ
●水、油、調理物を入れたまま予熱すると、予熱報知しても温度が低いことがあります。
●次の場合は、予熱できるまでの時間が長めになります。
・鍋に厚みがあるもの、底に反りがあるもの
・複数のヒーターを使っているとき

高火力で予熱するので
●鍋の材質、厚さによっては底が変色するものがあります。

火加減の目安は、「かんたんガイド」へ！

加熱する 焼く・いためる のコツ

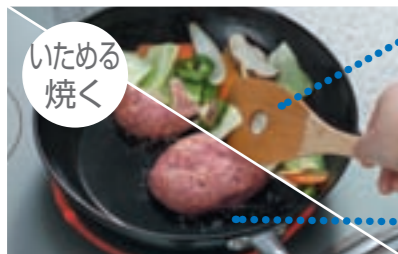
すぐ高温になるので、加熱しすぎに注意!

鍋底の温度を見張るために
鍋はいつでも中央に。

予熱は短めで充分。
●軽い・小さな鍋は、弱めで予熱して!
（鍋が赤熱・変形することがあります）

そばを離れない。

油は予熱ができてから入れる。
（高火力で予熱するので、煙が出ることがあります）

高温調理には「予熱おまかせ機能」が便利!
●食材を入れるタイミングがわかり、加熱のしすぎを防ぎます。

フライ返しなどで
全体を手早くいためる。
（材料がフライパンの底に残ると、焦げ付いたりべちゃつきます）

焦げそうなときは、
フライパンを浮かす。

■卵料理のコツは

焦げやすいから ………「慣れるまでは失敗しないように弱めの中火で!」
くっつきやすいから …「充分予熱したあと、油をよくなじませる!」

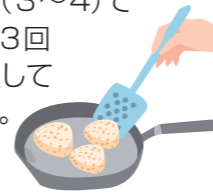
卵焼き
卵液を少し落とすとジュンと音がするくらいで焼く。

薄焼き卵
表を焼いたら、裏は余熱で焼く。

オムレツ
卵を流し込んだら、大きく手早く混ぜる。

手馴れてきたら、少し強めの火力で料理。ふんわりと仕上がります。

■こんなものもフライパンで!

焼きおにぎり
しょうゆを塗り、中火(3～4)で2～3回裏返して焼く。

おもち
中火(4～5)でふたをして焼く。

のりをあぶる
中火(4～5)で色が変わるまで数回裏返す。

するめ
食べやすい大きさに切り、中～強火(5～8)で反ってくるまで焼く。

煮る・ゆでる・温める のコツ

材料がくっついたり、焦げ付かないように
加熱中は、時々かき混ぜて!

長時間の煮込みや、ゆですぎなどの心配には
タイマーを活用しよう! (P.14)

たくさんのお湯を沸かすなら、
3kWが早くて便利!

火力は上手に使い分け!
●煮立てるとき→強火(6～8)
●サラッとした煮込み→弱～中火(2～3)
●トロッとした煮込み→弱火(1～2)

45分以上の煮込みには、
必ずタイマーを使って。
※切り忘れ自動OFFが働いて、通電を停止します。(P.33)

強火でゆでるときは
吹きこぼれないように火力調節を。

温め直しは、
弱火でかき混ぜながら。

みそ汁の温め直しは
鍋底のみそ汁をかき混ぜてから
加熱する。

■ラジエントヒーターは少量の調理に便利!
IHで使えない小さな鍋を使って

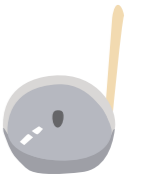
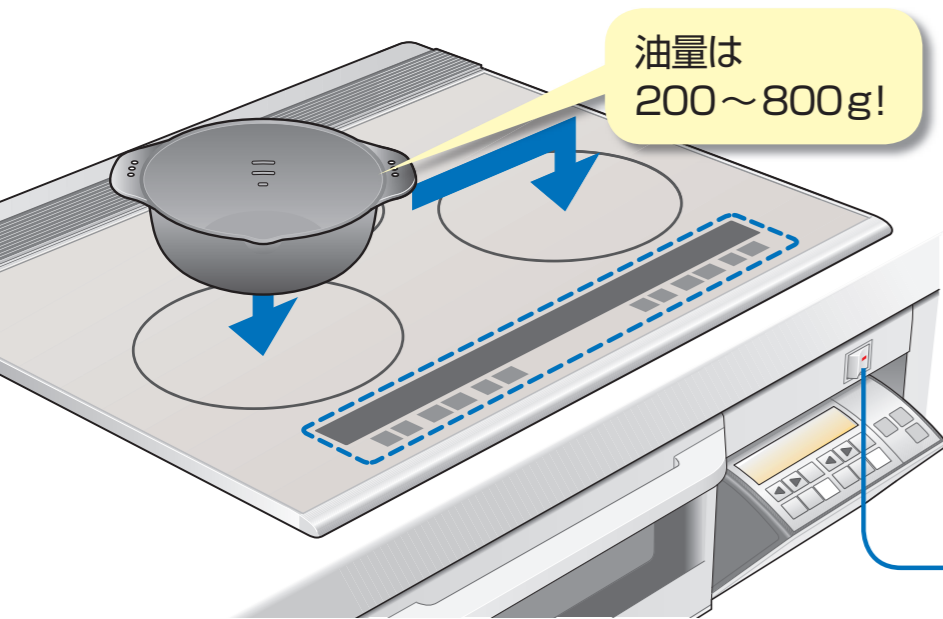
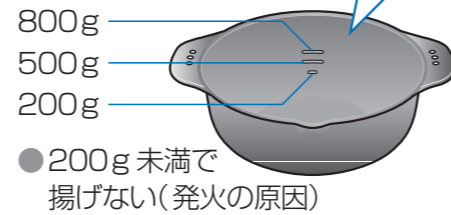
牛乳などの温め

どんぶり

揚げる

準　備

❶ 付属の天ぷら鍋に油を入れる

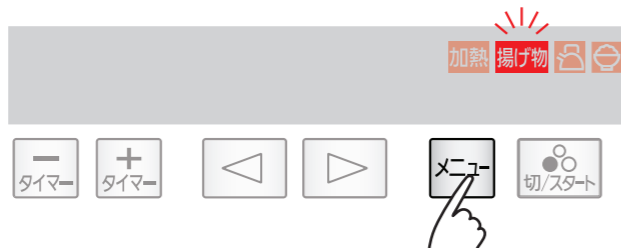
水滴はふいてから…

800g
500g
200g

●200g未満で揚げない(発火の原因)

❷ 鍋を中央に置く

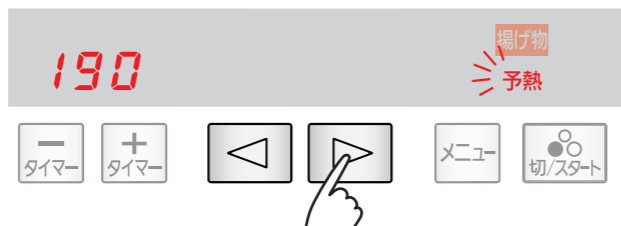
❸ 電源スイッチを入れる

1 揚げ物 を選ぶ

(約1分たつと表示が消えます→選びなおす)

2 スタートする

●予熱が始まる。

3 温度を調節する

(予熱表示は、設定温度になると消える)

●調節範囲は

(140℃)(200℃)

●左右IHヒーターで、油温に多少の差があります。

約7～10分(油量800gのとき)

ピピピ…

設定温度になったら、揚げる

4 揚げ終わったら、切/スタートで切る

揚げる のコツ

温度調節機能

を正しく働かせるために、次のことに気をつけて!

必ず付属の天ぷら鍋を使う!

- ●底が反ったり変形したら使わない
- ●鍋底の汚れは取る

トッププレートを確認する。

- ●冷めていること
- ●汚れていないこと

次のような油を使わない!

- ●熱い油
- ●何度も使って、茶褐色になったり、濁った油
- ●揚げカスが沈んだまま残っている油

予熱を始めたら、油を継ぎ足したり、もう片方のIHヒーターに移動させない!

油が設定温度になってから、揚げ始める!

(油温が低いうちに食材を入れると、油温が上がってきたときに、油が飛び散ります)

200gの油量で揚げるときは、こまめに裏返す

(食材が底につくので、焦げやすくなります)

油の飛び散りを少なくするには

■油の飛び散りやすい材料は、下ごしらえする!(水分や空気が加熱されると膨張して破裂します)

[切り目などを入れる]

- ●えび　尾の先を切る
- ●ししとう　縦に切り込みを
- ●いか　皮をむき、両面に切り目を
- ●うずらの卵　串などを刺す

[水分をふき取る]

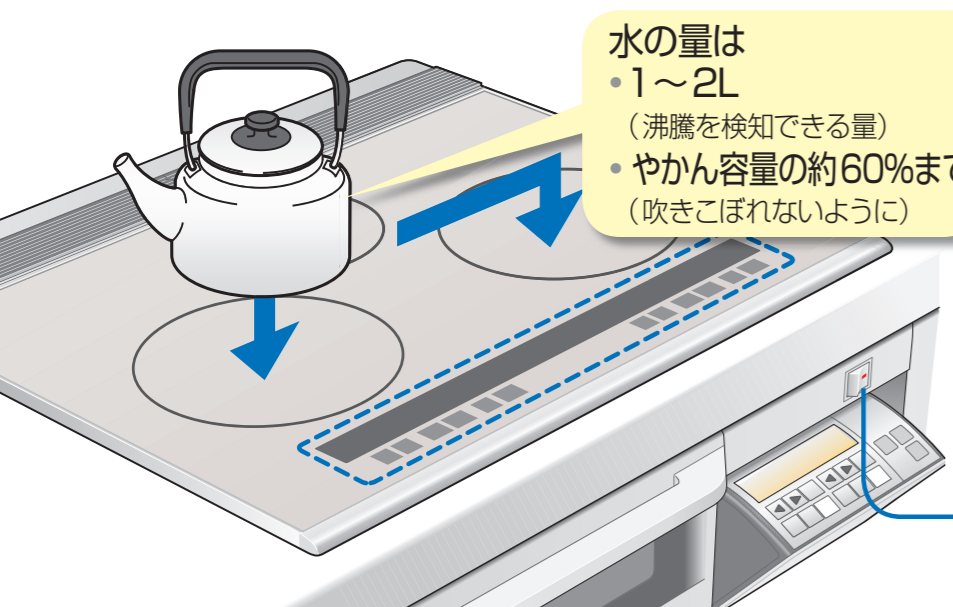
- ●魚介類、しいたけ、ピーマンなどの野菜

[ベーキングパウダーや砂糖を入れる]

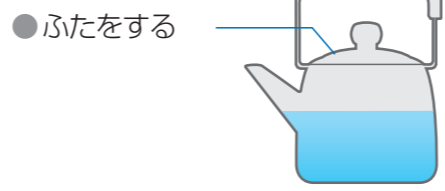
- ●ドーナツなどの生地

■揚げ過ぎると破裂するので注意!

●けんさきいか、するめいかなど ●コロッケ ●うずらのゆで卵など ●ししとう、おくらなど(中が空洞の野菜)

お湯を沸かす 自動湯沸かし(オート)

準　備

1 やかんや鍋に水を入れ、中央に置く

●ふたをする

2 電源スイッチを入れる

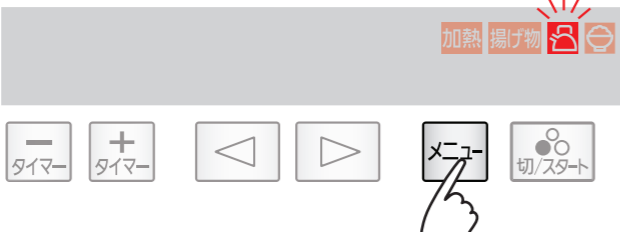
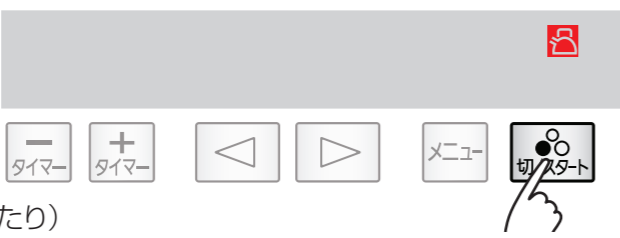
1 やかん を選ぶ

（約1分たつと表示が消えます→選びなおす）

2 スタートする

約4分（1L当たり）

沸騰したら保温になる

※鍋の材質・厚さ・底形状・水温などにより、ブザーが3分程度ずれることがあります。

ピピピ…

（5分間の保温後、自動的に切れる）

●湯が沸いて飛び散るときは
➡ふたをずらす（または 切/スタート で切る）

●沸騰しないで切れたときは（深鍋で多量に沸かしたときなど）
➡沸騰するまで「加熱する」（P.14）

自動湯沸かしに使える鍋

● S CH-IH S IH 付きのステンレス製。

●内側にフッ素樹脂加工されていないもの。

●鍋底に2mm以上の反りがないもの。

お願い

自動湯沸かし・自動炊飯に失敗しないために

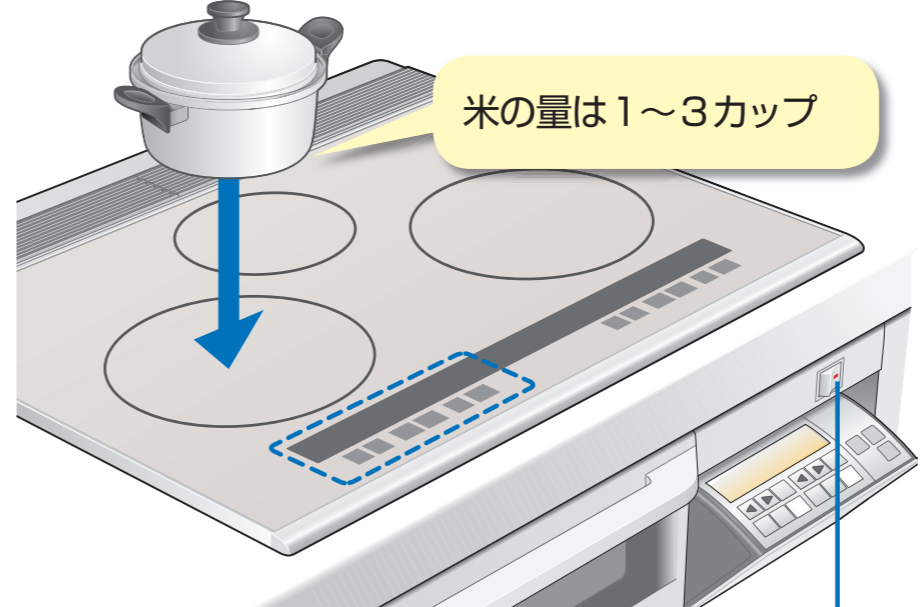
●トッププレートが熱いときに使わない。

●ヒーターの中央や鍋底が汚れたまま使わない。

●ふたをしないで使わない。

●途中でふたを開けたり、やかんや鍋を動かしたり、水や湯を足さない。

●常温の水以外（出し汁・スープ・ミルク・むぎ茶パックなど）を沸かさない。

ごはんを炊く 自動炊飯(オート)

準　備

1 米をとぎ、水切りする

2 鍋に移して水加減する

・炊飯器付属のカップはすりきり
・市販のカップは180ml

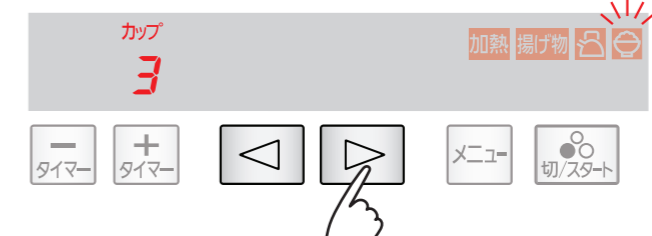
米量	水量
1カップ（約150g）	200ml
2カップ（約300g）	400ml
3カップ（約450g）	550ml

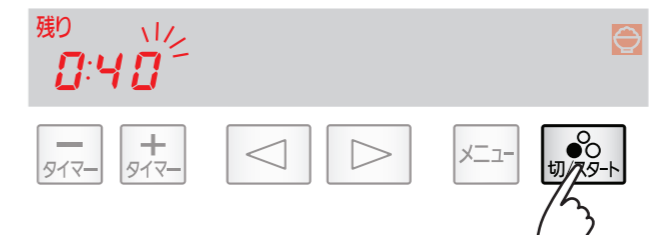
3 30分以上浸す（冬場は1時間以上）

4 鍋を中央に置く

5 電源スイッチを入れる

1 ごはん を選ぶ

2 カップ数を合わせる

3 スタートする

（時間表示は、確定すると点滅→点灯）

ピピピ…

約35～45分

（炊き上がったら、自動的に切れる）

●すぐにほぐす。
（ふたを閉めたままにすると、露が落ちてご飯がべちゃつきます）

●ふたが開かないときは
➡中火（4～5）で少し加熱する。

自動炊飯に使える鍋

● S CH-IH S IH 付きのステンレス製。

●底径約18～20cm、深さ8cm以上、底の厚さ2.5mm以上

お願い

●P.20「お願い」を守る。

●米・水の量を正しく量る。

●湯・pH9以上のアルカリ水は使わない。（うまく炊けない原因）

●無洗米・発芽玄米・炊き込みごはんを炊くとき（P.32）

グリル調理の使い分け

「メニュー」を選んで、自動で焼き上げ!

焼きたいメニューに合わせて、火力や時間を自動で調節。(P.24)

下準備がポイントです

おまかせ

生・姿焼き

●水分の多い生魚(あじなど)の塩焼きは下ごしらえを。
①両面に塩を振り、約20分おく。
②水洗いし、水気をふき取って振り塩をする。
●生さんまや川魚は、焼く直前に振り塩をする。
●姿焼きは、焦げすぎ・型くずれ防止のために尾ヒレに化粧塩を。

切身／干物

●切身は皮に切れ目を入れる。
●干物は皮面を下にする。

つけ焼き

●つけ焼きは、焦げやすいのでたれをふき取る。
●みそづけは、洗い流してふく。

とり肉

●皮付きもも肉は、皮に穴を開け、皮面を上にして。
●骨付きもも肉は、生焼けにならないよう骨が見えるように開く。
●串焼きは、串にアルミ箔を巻く。

グラタン

●高さが4.5cm以内になるように入れる。
(1回に1～2皿まで)

焼きなす

●破裂を防ぐため、表面に穴を開ける。

水なし、水あり自動判別

調理のできばえや時間は同じです。
お手入れ性や使い勝手により使い分けてください。
(P.32)

※写真はイメージのため実際と多少異なります。

お好み

「火力と時間」を選んで、手動で焼き上げ!

自動で焼けないものを焼いたり、お好みの焼け具合にしたいとき。(P.24)

焦げやすいもの

●みりん干しなど

焼けにくい干物

●丸干しなど

反りやすいもの

●あなごは、串を刺す。
●いかには、切れ目を。

その他、自動で焼けないもの

●さざえなどの貝

"温度"と"時間"を選んで、オーブン感覚でも使えます。(P.25)

温度設定

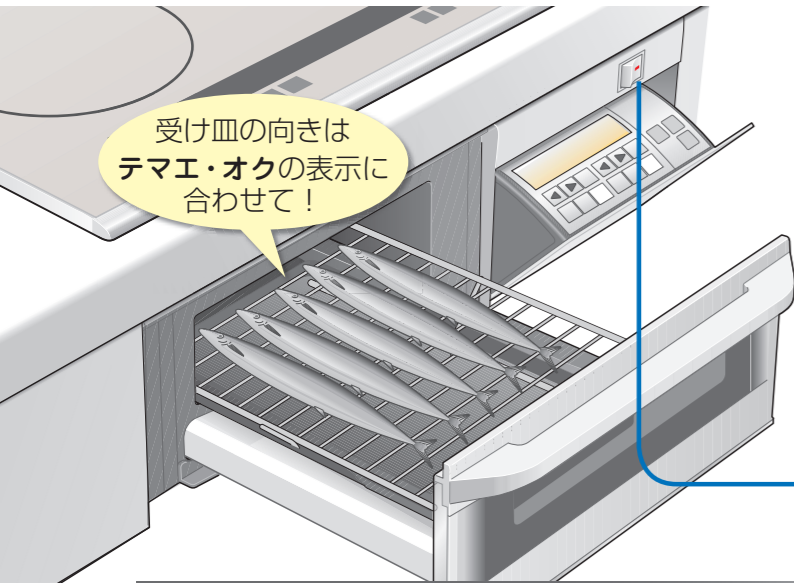
●ピザも

●焼きプリンも

●焼きいもも

グリルで焼く（自動・手動・温度設定（オーブン感覚））

●メニューの選び方や火力、温度、焼き時間の目安は「かんたんガイド」へ！
●温度設定メニューの例は（P.26）

準　備

❶ 焼き網に調理物を載せる

魚などは、焼き網にサラダ油を塗る（こびりつき防止）

●水を入れる場合は
コップ1杯（約200ml）。
（入れすぎると
こぼれます）

焦げやすい、薄い部分は手前に！

アルミ箔は焼き網からはみ出さないように！

バットなどは中央に載せ扉はゆっくり閉める

❷ 電源スイッチを入れる

自動で焼くとき

1 メニューを選ぶ

●押すごとに、
「生・姿焼き」
「切身／干物」
「つけ焼き」
「とり肉」
「グラタン」
「焼きなす」
「温度設定」（P.25）
「お手入れ」（P.31）
取消

2 火力を選ぶ

3 スタートする
（焼き時間表示は、確定すると点滅→点灯）

●自動メニューを選びまちがえてスタートしたときは
➡グリルを切って再操作する
（30秒以上たっていたら手動で焼きなおす）
●自動調理中は、途中で扉を開けない。（うまく焼けません）

ピピピ…

（焼き上がったら、自動的に切れる）
●焼き足りないとき➡手動で焼く

手動で焼くとき

1 スタートする

2 火力を調節する

3 焼き上がったら、グリル切/入で切る

●連続して焼くとき➡いったん切る
（30分以上連続して加熱すると、切り忘れ自動OFFが働きます）

■タイマーを使うとき

●スタート後に設定。
（1分～30分）
●取り消すときは
➡ - - 分になるまで押す

ピピピ…

（残り時間が 0分 になったら、自動的に切れる）

温度設定で焼くとき

1 「温度設定」を選ぶ

2 温度を合わせる

●設定範囲は
140～280
（140℃）（280℃）

3 スタートする

4 焼き上がったら、グリル切/入で切る

■タイマーを使うとき

●スタート後に設定。
（1分～30分）
●取り消すときは
➡ - - 分になるまで押す

●タイマー表示中は設定温度が表示されません。
●設定温度を確認するときは
➡メニュー/お手入れを押す

ピピピ…

（残り時間が 0分 になったら、自動的に切れる）

お願い

●調理物の厚みは
・4.5cm以下にする。（容器の高さや、アルミ箔でふたをするものは5cm以下）
・ハマグリなど、開くものは焼かない。
●次の場合は、焼き網にアルミ箔を敷く。
・底がザラザラしたグラタン皿など（焼き網のフッ素はがれ防止）
・底がツルツルしたケーキ型など（容器ずれによる焼きムラ防止）
・アップルパイ・ミートローフ・ピザなど（底の焦げ付き防止）
●アルミ箔でふたをするときは
・器ごとにかぶせる。
・上ヒーターに当たらないよう注意する。
●自動で冷凍調理物を焼くときは、完全に解凍してから焼く。
●脂分の多いものは煙が多く出るため、30秒程度待って扉を開ける。

お知らせ

●使い始めは、煙やにおいが出ることがあります。
●ヒーターに調理物や脂分が落ちると、瞬間的に炎や煙が出ることがあります。
●グリルを切っても、内部の温度が高いときは、約10分間冷却ファンの回る音がします。

ブラウニー

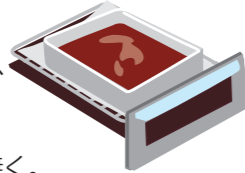
材料：18×18×5cmの焼き型1皿分

- 無塩バター（室温に戻す）・三温糖 ……… 各100g
- 卵（室温に戻して溶く） ……………………… 2個
- ブランデー ……………………………… 大さじ1 1/2
- Ⓐ薄力粉……… 100g・純ココア ………… 50g
  （合わせてふるう）
- くるみ（刻む） ……………………………………… 60g

❶ 生地を作る

- バターをハンドミキサーでクリーム状になるまで混ぜ、三温糖を加えて白っぽくなるまでよく混ぜる。
- 卵を少しずつ加えて混ぜ、ブランデーを加えて混ぜる。
- Ⓐを加えて、へらでさっくり混ぜ、くるみを加える。

❷ 焼く

- 型にクッキングシートを敷き、①の生地を流し入れる。
- アルミ箔を敷いた焼き網に載せ、160℃で20～25分焼く。

伊達巻き

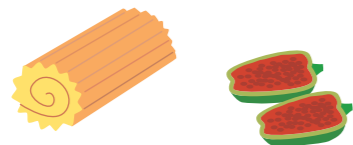
材料：18×18×5cmの焼き型1皿分

- 卵…4個・はんぺん（粗くちぎる）…1枚（約120g）
- 砂糖……………………………………… 50g
- 塩…… 小さじ1/3・だし汁 …… 大さじ2

❶ ミキサーに、卵、だし汁、はんぺん、砂糖、塩の順に入れ、30～60秒かくはんする。

❷ 型にクッキングシートを敷き、①を流し入れ、160℃で25～30分焼く。

❸ 焼き上がったら、焼き色が付いている方が内側になるようにして巻きすでしっかり巻き、輪ゴムで全体を止める。

❹ 冷蔵庫でしっかり冷やし固めてから切り分ける。

焼きプリン

材料：直径8cm 高さ5cmの陶器製ココット・4個分

- 牛乳…………………250ml 卵………………………… 3個
- グラニュー糖 ……… 45g バニラエッセンス … 少々
- Ⓐグラニュー糖 …… 50g・水 ……………… 大さじ2
- 熱湯……………………………………………… 大さじ1/2
- ※ココットに薄くバターを塗っておく
- ※ステンレス製バット（24×20cm 高さ3.5cm）

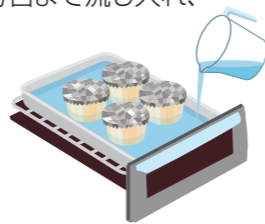
❶ カラメルソースを作る

- 小なべにⒶを入れ、強めの中火（4～5）で3～4分加熱する。
- 飴色になったら、ヒーターを切り、熱湯を加えて手早く混ぜ、すぐにココットに分け入れる。

❷ プディング生地を作る

- なべに牛乳・グラニュー糖を入れて混ぜ、弱めの中火（3～4）で人肌程度に温める。
- ボールに卵を割りほぐし、温めた牛乳を少しずつ入れながらよく混ぜる。こし器でこして、バニラエッセンスを入れる。

❸ 湯せん焼きする

- ②の生地をココットの8分目まで流し入れ、アルミ箔をかぶせる。バットに並べて焼き網に載せる。
- バットの高さの約半分まで、沸騰したお湯をはり、200℃で25～30分焼く。

ピーマンの肉詰め

材料：8個分

- ピーマン（縦半分に切り、へた、わた、種を取る）…4個
- 小麦粉……………………………………… 適量
- 玉ねぎ（みじん切りにし、いためて冷ます）…1/2個
- Ⓐ 合い挽き肉…250g・パン粉…大さじ1
  卵（溶く）…… 1個・塩 ……… 小さじ1
  こしょう・ナツメグ …………… 各少々
- Ⓑ トマトケチャップ…大さじ3・ウスターソース…大さじ1/2
  （混ぜ合わせる）

❶ 玉ねぎとⒶをよく混ぜ、8等分して内側に小麦粉をまぶしたピーマンに詰める。

❷ 焼き網に並べ、260℃で12～15分焼く。仕上げにⒷのソースをかける。

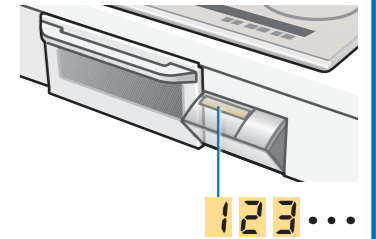
便利に使う カウントタイマー・音声ガイド

あと15秒で裏返したい…

その他
- ●最後の一煮立ち
- ●葉菜ゆで時間

など に…

カウントタイマー

時間の経過がわかります。（1時間まで）

❶ [カウント] 押す（カウントが始まる）

❷ カウント中に押すと止まる ………

❸ もう1回押すと消える

●ラジエントヒーターと同時に使えません。

音量を変えたい…
音声を消したい…
音声を聞き直したい…

音声ガイド

音声を大きく（小さく）する・消す・聞き直すことができます。

■音量を変える／消すとき

❶ [音声] 1秒以上押す

❷ [音声] 押して音量を選ぶ（押すたびに設定が変わる）

大 → 音声なし → 小 → 中

■音声を聞き直すとき

[音声] IHクッキングヒーター操作中に押す。（直前の音声を聞き直せる）

お手入れする 日常のお手入れ

●お手入れは、各部が冷めてから。

しっかり水ぶきする

トッププレート

■油汚れは…
洗剤を付けた
ふきんでふく。

■汚れが取りにくいときは…
クリームタイプの
クレンザー(ジフなど)
を付け、丸めたラップや
アルミ箔でこすり取る。

●お手入れ用クリーナーを別売しています。(裏表紙)
・こびりついた焦げ付きに
・日常の油汚れや取りにくい汚れに

**鍋底の汚れも
忘れずに落として!**

(トッププレートに
汚れが焼きつきます)

吸・排気パネル

排気口カバー
・後方排気方式のビルトイン電気
オーブンレンジを設置している
場合はありません。

排気口(本体)
排気口(グリル)

吸気口カバー

吸気口

トップ
フレーム

**「汚れたらすぐふく」
が基本です!**
調理物や油は、焼きつくと
取りにくくなってしまいます…

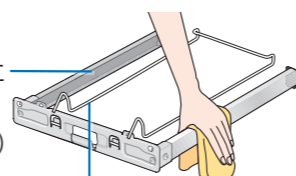
洗剤で洗う

グリル扉、焼き網、受け皿

●水につけておくと、
お手入れしやすくなります。

水ぶきする

トップフレーム
受け皿ホルダー
スライドレール

●スライドレールは汚れた
まま放置しない。
(さびの原因になります)

●受け皿ホルダーを変形させない。
(扉が閉まらなくなります)

からぶきする

本体操作部

●柔らかい布で
からぶきする。

※取り付け、取り外し方(P.30)

洗剤で洗う

吸・排気パネル

●汚れて目詰まりしたま
ま使わない。
(異常を検知して加熱
が止まります)

排気口カバー
吸気口カバー

洗剤で洗い、食用油を塗る

天ぷら鍋　さび止めに

●鍋底の汚れも
しっかり落とす。
(汚れが残ると正し
く温度が検知でき
なかったり、安全機
能が働いてヒーター
が切れたりします)

洗剤を使うときは…
●台所用洗剤(中性)を薄めて使う!!

次のものは使わないで!

●酸性、アルカリ性の強い洗剤(変色します)
例)漂白剤、住宅用合成洗剤など
●たわし、粉まつタイプのクレンザー(傷つきます)

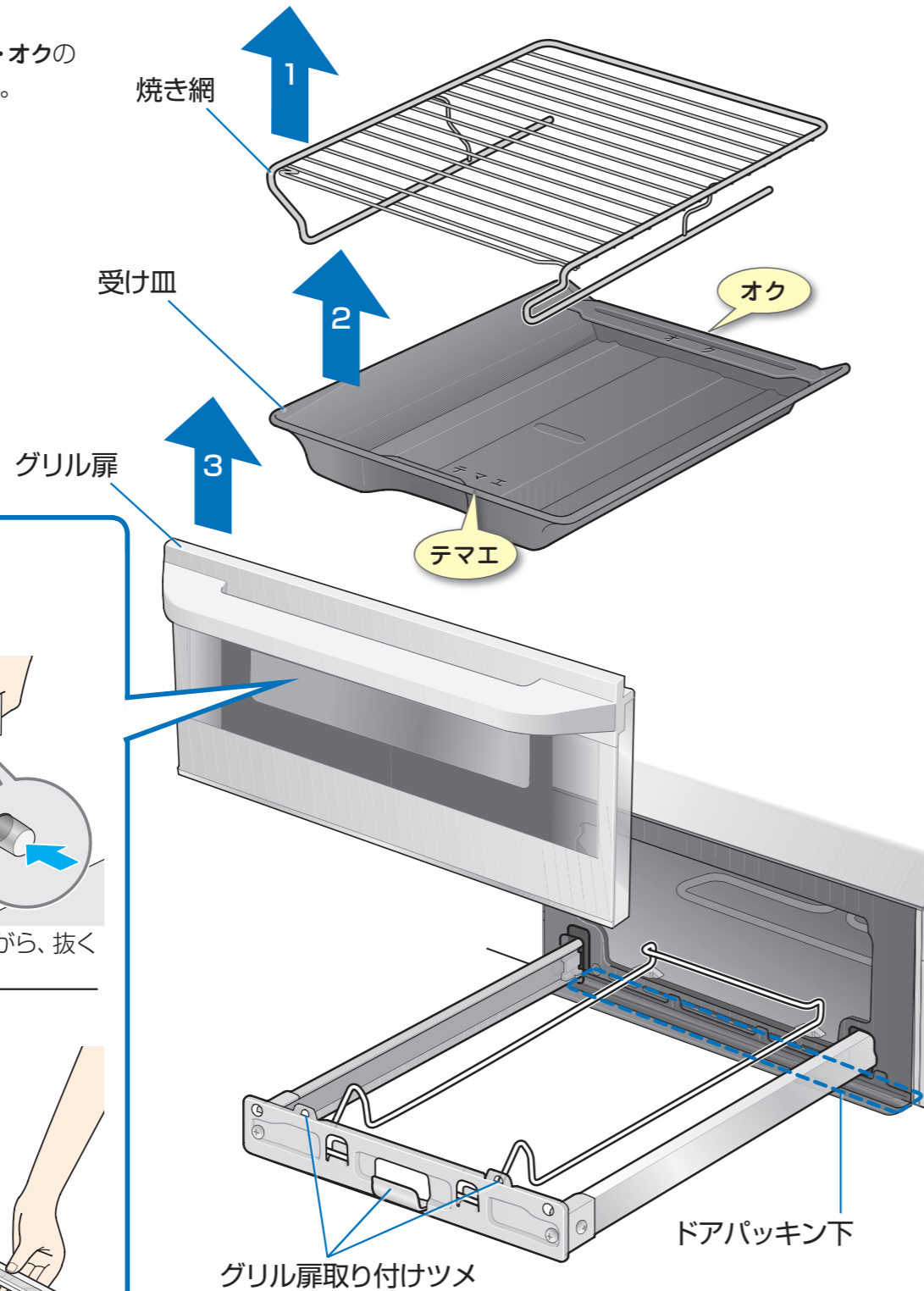
<焼き網・天ぷら鍋には>
●スポンジのナイロン面、ナイロン製ネット入りのスポンジ
●漂白剤など中性洗剤以外 ※洗剤の注意書きを確認する!
●食器洗い乾燥機
(フッ素樹脂が傷みます)

<グリル扉には>
●食器洗い乾燥機(パッキン・樹脂部が変形します)

<吸・排気パネルには>
●スポンジのナイロン面、ナイロン製ネット入りのスポンジ
(塗装がはがれます)

お手入れする グリルの取り外し・取り付け方

●取り外しは、矢印の番号順に。
●取り付けは、逆の順に。
●受け皿の向きは、**テマエ・オク**の表示を確かめてください。

焼き網
受け皿
グリル扉
オク
テマエ
ドアパッキン下
グリル扉取り付けツメ

グリル扉

■外すとき

押しながら、抜く

■付けるとき

グリル扉取り付けツメを3か所同時に差し込む

必要なときのお手入れ

5～6回使ったら

庫内の「お手入れ」機能を使う

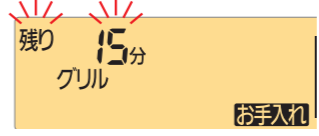
●「お手入れ」機能で、加熱することにより、においを抑えます。

1 **焼き網・受け皿を外す**
●外さないと安全機能が働いて、ヒーターが切れます。

2 **（庫内の底面が汚れていたら）台所用洗剤（中性）を付けた布でふく**
●ふく前に、汚れた部分に布をかぶせ、しばらく置く。

3 **扉を閉める**

4 メニュー お手入れ で お手入れ を選び、

5 グリル 切/入 でスタートする

約20分
（庫内温度が高いと長くなります）

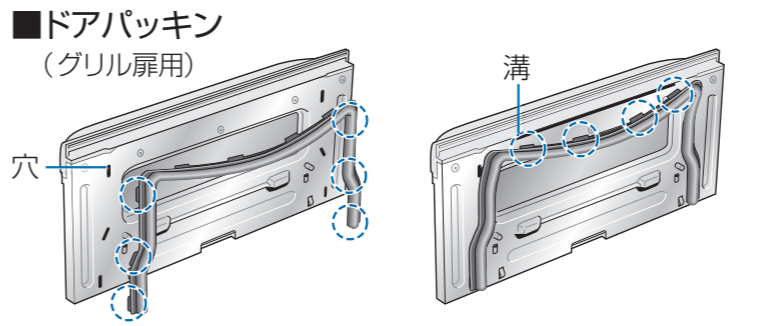
ピピピ…

（終了すると、自動的に切れる）
●終了時は庫内が高温になっています。

パッキンが傷んできたら…

パッキン（消耗部品）を交換する

扉のすき間から煙が漏れ出したり、柔軟性がなくなったら、パッキンを交換してください。（裏表紙）

■ドアパッキン
（グリル扉用）

1 古いパッキンを引っ張って外す（左右3か所）
2 新しいパッキンの凸部を扉裏側の穴に強く押し込む
3 ヒダ（4か所）を溝に差し込み、全体を完全に押し込む

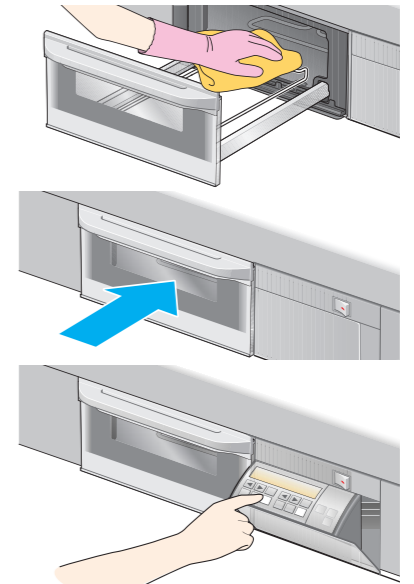
■ドアパッキン下
（グリル庫内入り口用）

1 古いパッキンを引っ張って外す
2 新しいパッキンの凸部（左右2か所）を穴に強く押し込む
3 残りの凸部（2か所）をしっかり押し込む
4 全体が完全にはまっているか確認する

●パッキンの付け忘れ、外れや浮きにご注意ください。
（取っ手が高温になったり、扉から煙が出たり、自動調理がうまくできません）

お手入れする

Q & A

こんなときは	こうしてください

加熱調理

焦げ付く こびりつく

●火力が強いため、ガスの感覚で加熱すると焦げ付きます。
- **いため物・焼き物**：弱めの火力で調理してください。（特に、底の薄い鍋）
- **卵焼き**：充分予熱したあと、卵焼き器に油をなじませます。慣れるまでは弱めの中火（３～４）で、慣れてきたら少し強めの火力で、手早くふっくらと。
- **煮物**：時々かき混ぜてください。シチューやおでんなど、じっくり煮込むときは、弱火（１～２）で。

鍋を変えたら、うまく できなくなった

●同じ火力設定でも、鍋の材質によって消費電力が異なり、火力感も変わってきます。（鉄→ホーロー→ステンレスの順に弱くなる）
鍋の中の煮立ち具合や、いためるときの音などで、火加減を調節してください。

炊く（自動炊飯）

無洗米や発芽玄米、炊き込みごはんも炊けるの？

●無洗米・発芽玄米は、水の量を増やせば炊けます。

米量	水量	
	無洗米のとき	発芽玄米のとき
１カップ	230ml	240ml
２カップ	450ml	460ml
３カップ	630ml	650ml

- 発芽玄米は、白米と交ぜてお使いください。（白米２：発芽玄米１）

●炊き込みごはんは、炊く直前に調味料を入れて混ぜ、具をお米の上に載せてください。
- 水の量：調味料の分量だけ減らす
- 具：お米の重さの30%程度

ごはんが やわらかすぎる

●お米をといだあとは、ザルに上げて充分に水切りしましょう。
●炊き上がったらすぐにご飯をほぐし、余分な水分を逃がしましょう。
●お米などの銘柄・産地・季節などにより、ごはんのかたさは変わります。水量を加減（水量の10%まで）して調節してください。

ごはんが焦げる・こびりつく

●炊き込みごはんや無洗米が焦げる場合は、残り10分で鍋をヒーターから外して、ぬれぶきんの上で蒸らしてください。
●炊飯に適さない鍋を使っていませんか？ （P.21）

カップ数を まちがえて スタートした

●5分以内なら、［切／スタート］で止めてからやり直せます。
●5分以上たっていたら、［加熱］を選んで炊いてください。

火力「4」で沸騰させる ➡ 蒸気が出たら火力「1」に弱めて炊く（約15分） ➡ ヒーターを切って蒸らす（約10分）

グリル

受け皿に水を 入れる／入れないの 使い分けは？

●調理のできばえや時間は同じですので、お好みで使い分けてください。
- **水を入れる**：受け皿の汚れが取れやすい
- **水を入れない**：水を入れる手間や、水をこぼす心配がない

故障かな？

●お問い合わせや、修理を依頼される前にご確認を。

こんなときは	ここを確かめてください

電源

IHクッキングヒーターが 使えない

●電源スイッチは入っていますか？
●オールロックしていませんか？
●カウントタイマー使用中は、ラジエントヒーターが使えません。

使用中にヒーターが 切れていた

切り忘れ自動OFF
●一定時間ボタン操作しないと、ブザーが鳴ってヒーターが切れます。
（IHヒーター・ラジエントヒーター：約45分、グリル：約30分）
➡再度、ボタン操作する。
※長時間煮込むときは、タイマーを使う。

●予熱終了のブザーが鳴って、約5分たっていませんか？ （P.15）

ラジエントヒーターが ついたり消えたりする

●自動的に温度調節しているためで、故障ではありません。

ブレーカーが落ちる

●ご家庭の総電気容量が不足していると、他の電気製品と同時使用した場合にブレーカーが落ちることがあります。（P.39）
➡お買い求め先にご相談ください。

操作・表示

天面操作できない

●指サック・傷テープをして操作していませんか？
●鍋の取っ手を持ったまま操作していませんか？
●天面操作部に何か付いていませんか？
➡電源スイッチを切ってから付いているものを取り除き、再度、電源スイッチを入れる。
※揚げ物・自動調理（湯沸かし・炊飯・グリル）中は、調理終了後に行う。

天面操作部のボタンの 周囲を触っても作動する

●水などがボタンの周囲に付いていませんか？

［切／スタート］を押しても 自動炊飯を中止できない

●誤って押しても簡単に止まらないようにしています。
➡ボタンを少し長めに押す。

火力表示が一気に「保温」 まで下がった

●左右IHの［◀］を長押しすると、火力を一気に「保温」まで下げられるようにしています。

メニュー表示が消える

●左右IHでメニューを選んだまま、約1分以上たっていませんか？

炊飯・グリルの残時間表 示が途中で増える、減る

●スタート時には目安時間を表示し、調理物の種類や量などを判定してから、途中で適切な調理時間に切り換えるためです。

故障かな?

●お問い合わせや、修理を依頼される前にご確認を。

	こんなときは	ここを確かめてください
火力	IHヒーターの火力感がなくなる	温度過昇防止 ●予熱時間が長すぎたときなど、鍋底の温度が上がりすぎると、自動的に火力が弱くなります。(火力表示は変わらない) (温度が下がると自動的に火力は強くなる)
		●土鍋など、IHヒーターが高温になる鍋を使っていませんか? ➡市販の土鍋は「IH用」と表示されていても使わない。
	複数のヒーターを同時に使うと ●火力が弱くなる ●勝手に火力表示が下がる ●火力が上がらない ●使えないヒーターやスタートできないメニューがある	●総消費電力を超えないように、自動的に火力を制限しているためです。(P.39) ※IHヒーターの火力表示が勝手に下がったり、▶を押してもピピッと鳴って火力が上がらないことがあります。 ※切/スタートや切/入を押しても、ピピッと鳴って受け付けないことがあります。
	ラジエントヒーターの火力が弱い	●ヒーターの温度が異常に上がることを防ぐために頻繁に通電をコントロールしています。そのため、「強」(1,250W)でも30〜40%火力が弱くなります。
音・音声	本体内部の音が大きくなったり小さくなったりする	●本体内部にある冷却ファンの音で、火力や鍋の材質に応じて運転モード(4段階)が切り換わります。 (火力を上げると高速運転するため、音も大きくなる)
	電源スイッチを切ってもファンの音がする	●本体内部の温度が高いあいだは、冷却ファンが作動します。 (温度が下がると、自動的に止まる)
	音声ガイドが聞こえない	●音声を消していませんか?(P.27)
	加熱中に、鍋から音がする	●鍋の種類によって、「キーン」「ジー」「ブーン」など共振する音がして、取っ手にわずかな振動を感じたり、動いたりすることがあります。 ➡異常ではありません。鍋の位置を少しずらすか、置き直すと止まることがあります。
		●加熱中に鍋を外すと、「ピン」という短い金属音がすることがあります。(異常ではありません)

	こんなときは	ここを確かめてください
加熱(予熱)	●予熱時間が長い ●予熱報知したのに温度が低い	●鍋に厚みのあるもの、鍋底に反りがあるものは、時間が長くなります。 ●鍋やフライパンに水などが入っていると、温度が低くなります。 ➡鍋を空にして予熱する。
自動湯沸かし	沸騰してもブザーが鳴らない	●沸騰が3分程度続いてから鳴ることがあります。(P.20) (異常ではありません)
		●鍋底が2mm以上反っていませんか? ●1Lより少ない水を入れていませんか? ●常温の水を使いましたか? 上記の場合、3分以上沸騰が続いてから鳴ります。 ➡加熱を止めたいときは、切/スタートで終了する。
	ブザーが鳴ったのに沸騰していない	●2Lより多い水を入れていませんか? ●鍋底の厚さは、4mm未満ですか? ●途中で鍋を動かしたり、水を継ぎ足したりしませんでしたか? ●ヒーター中央や、鍋底が汚れていませんか? ※沸かし足りないときは加熱で沸騰させる(P.14)
	湯沸かしの時間が長い	●他のヒーターを使っていませんか? (同時使用すると、時間が長くなる場合があります)
揚げ物	●予熱時間が長すぎる ●油温が低い	●トッププレートが熱いときに揚げ物をしませんでしたか。(P.19) ●何度も使って、茶褐色になったり濁った油を使っていませんか?(P.19) ●鍋底に揚げカスがたまっていませんか?(P.19)
センサー	光火力センサー(緑のランプ)が消えた	●電源スイッチを入れたまま、メニューを押さずに約10分たつと消えます。 (メニューを押すと再点灯する)
	ラジエントヒーターの中に黒い棒が見える	●温度を検知するセンサーです。
風	扉の周囲から風が出る	●冷却ファンが作動すると、吸・排気パネル以外に、扉や本体操作部の周囲からも風が少し出ます。
グリル	ヒーターがついたり消えたりする	●自動的に温度調節しているためで、故障ではありません。
	受け皿に水を入れないで焼くと、煙が多い	●煙の量は、水を入れて焼くときより少し多めになります。 (ヒーターに付いていた脂分などが焼けるためで、調理物の焼け具合は変わりません) ➡「お手入れ」機能で手入れをすると少なくなります。(P.31)

こんな表示が出たら…

こんな表示のときは	ここを確かめてください
●次の表示のときは、原因を取り除くと自動的に再加熱します。	
U04 フィルター(吸・排気パネル)目詰まり検知	● 吸・排気パネルをふさいでいませんか? ● 吸・排気パネルにほこりがたまっていませんか? ➡お手入れする(P.29)
U 16 (点灯または点滅) 天面操作部異常検知	● 天面操作部に水や物がついていませんか? ➡取り除く。 ヒーターが切れているときは、取り除いても自動で加熱再開しないので、あらためて操作してください。 ● 天面操作ボタンに約3秒以上触れませんでしたか? (タイマーの早送り操作以外)
表示部が点滅する 保温 1 2 3 4 5 弱 中 強 3kW (左・右IH) 鍋なし自動OFF 小物自動OFF	● 鍋は置いていますか? ● 使用中に、鍋を外しませんでしたか? ● 鍋がヒーターの中央から大きくずれていませんか? ● 使えない鍋を使っていませんか?(P.10) ● 自動メニュー(湯沸かし・炊飯)に使えない鍋を使っていませんか? ➡使える鍋を確かめる。(P.20, 21) ● ナイフ・スプーンなど、金属製の小物を置いていませんか? (そのまま放置すると、1分後に表示が消えて通電を停止します)

●次の表示のときは、原因を確認し、対処してください。その後、左右IHのときは［切/スタート］を、ラジエントヒーター、グリルのときは［切/入］を押して、表示を消してください。

こんな表示のときは	ここを確かめてください
U 13 (左IH) U 14 (右IH) 空焼き 自動OFF	● 約15分間空焼きしませんでしたか? ※鍋の種類により、停止までの時間は異なります。 ※火力が弱い場合や鍋の種類によっては、この機能が動かないことがあります。 ➡鍋に調理物を入れ、再度ボタン操作をする。 ● 誤って［加熱］で油を予熱しませんでしたか?
U 15 揚げ物そり鍋 自動OFF または 表示よりも油温が高く(低く)感じる	● 鍋底に、変形や反りがありませんか? ● トッププレートや鍋底に、異物や汚れがこびり付いていませんか? ● トッププレートが熱いときに、揚げ物をしませんでしたか? ● 常温の油を入れて予熱しましたか? ● 予熱中に油を継ぎ足したり、別のヒーターに移動して揚げ物をしませんでしたか? ➡再度、温度設定し直す。 ● ［揚げ物］で煮炊き・湯沸かしをしませんでしたか?

こんな表示のときは	ここを確かめてください
U 19 トッププレート高温 自動OFF	● トッププレートが熱いときに、自動湯沸かしをしませんでしたか?
U 12 グリル高温 自動OFF	● 調理物の発火などで、グリル庫内の温度が異常に上がっていませんか? ➡❶すぐに電源スイッチを切る。 ❷吸・排気パネル全体をぬれたタオルでふさぐ。 ❸ブレーカーを切る。 ※炎が消えるまで扉を開けない。
U25 お手入れ異常 自動OFF	● グリルに受け皿を入れたままで「お手入れ」機能を使いませんでしたか? ● グリルの庫内に水がこぼれていませんか? ➡庫内が冷えてから水をふき取る。

■上記の内容を確かめても直らないときや、「H」表示が出たときは・・・

H□□	● 故障です。 ➡電源スイッチとブレーカーを切り、表示内容(「H」のあとの2桁の数字)をお買い求め先または修理ご相談窓口にご連絡ください。

保証とアフターサービス （よくお読みください）

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談は まず、お買い求め先へお申し付けください。

● 転居や贈答品などでお困りの場合は
- 修理は、「修理ご相談窓口」へ！
- その他は、「お客様ご相談センター」へお問合せください。

● 保証書（別添付）
お買い上げ日・お買い求め先などの記入を確かめ、お買い求め先から受け取り、保存してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

※本製品は業務用にはお使いいただけません。業務用的に使用された場合は、保証期間内でも原則として有料修理となります。

● 補修用性能部品 6年 ：弊社は、IHクッキングヒーターの機能を維持するために必要な部品を、製造打ち切り後6年間保有しております。

修理を依頼されるとき

「故障かな？」「こんな表示が出たら…」（P.33～37）でご確認のあと、直らないときは電源スイッチとブレーカーを切り、お買い求め先または修理ご相談窓口へご連絡ください。

ご連絡いただきたい内容

①品名「IHクッキングヒーター」　②品番
③お買い上げ日　④故障の状況（できるだけ具体的に）
⑤「H」表示が出たとき（故障）は、その表示内容

● **保証期間中は**：保証書の規定に従って、出張修理をさせていただきます。

● **保証期間後は**：診断をして、修理できる場合、ご要望により修理させていただきます。
（出張診断のみでも料金がかかることがあります）

● 修理料金は、次の内容で構成されています。

技術料	診断・修理・調整・点検などの費用です。
部品代	修理に使用した部品および補助材料代です。
出張料	ご依頼により、技術者を派遣する費用です。

● ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて（裏表紙）

「よくあるご質問」「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。http://panasonic.jp/support/

修理に関するご相談

パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） 0570-087-087

- 電話をかけられますと、まずNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP/光電話等の場合は、直接各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

使いかた・お買い物などのご相談

パナソニック お客様ご相談センター 365日 受付9時～20時

- 電話 フリーダイヤル 0120-878-365（パナは 365日）
- FAX フリーダイヤル 0120-878-236
- 携帯電話・PHSでのご利用は… 06-6907-1187

Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03) 3256-5444　Osaka (06) 6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)

※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

各地域の「修理ご相談窓口」

• 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

北海道地区

	所在地	電話
札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7	☎(011)894-1251
旭川	旭川市2条通16丁目1166	☎(0166)22-3011
帯広	帯広市西20条北2丁目23-3	☎(0155)33-8477
函館	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）	☎(0138)48-6631

東北地区

	所在地	電話
青森	青森市大字浜田字豊田364	☎(017)775-0326
秋田	秋田市外旭川字小谷地3-1	☎(018)868-7008
岩手	盛岡市厨川5丁目1-43	☎(019)645-6130
宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18	☎(022)387-1117
山形	山形市平清水1丁目1-75	☎(023)641-8100
福島	郡山市亀田1丁目51-15	☎(024)991-9308

首都圏地区

	所在地	電話
栃木	宇都宮市上戸祭3丁目3-19	☎(028)689-2555
群馬	前橋市箱田町325-1	☎(027)254-2075
茨城	つくば市筑穂3丁目15-3	☎(029)864-8756
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2	☎(048)728-8960
千葉	千葉市中央区末広5丁目9-5	☎(043)208-6034
東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17	☎(03)5477-9780
山梨	甲府市宝1丁目4-13	☎(055)222-5822
神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16	☎(045)847-9720
新潟	新潟市東区東明1丁目8-14	☎(025)286-0180

中部地区

	所在地	電話
石川	金沢市横川3丁目20	☎(076)280-6608
富山	富山市根塚町1丁目1-4	☎(076)424-2549
福井	福井市問屋町2丁目14	☎(0776)21-0622
長野	松本市寿北7丁目3-11	☎(0263)86-9209
静岡	静岡市葵区千代田7丁目7-5	☎(054)287-9000
愛知	名古屋市瑞穂区塩入町8-10	☎(052)819-0225
岐阜	岐阜市中鶉4丁目42	☎(058)278-6720
高山	高山市花岡町3丁目82	☎(0577)33-0613
三重	津市久居野村町字山神421	☎(059)254-5520

近畿地区

	所在地	電話
滋賀	栗東市霊仙寺1丁目1-48	☎(077)582-5021
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4	☎(075)646-2123
大阪	大阪市城東区関目2丁目15-5	☎(06)6359-6225
奈良	大和郡山市筒井町800番地	☎(0743)59-2770
和歌山	和歌山市中島499-1	☎(073)475-2984
兵庫	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4	☎(078)796-3140

中国地区

	所在地	電話
鳥取	鳥取市安長295-1	☎(0857)26-9695
米子	米子市米原4丁目2-33	☎(0859)34-2129
松江	松江市平成町182番地14	☎(0852)23-1128
出雲	出雲市渡橋町416	☎(0853)21-3133
浜田	浜田市下府町327-93	☎(0855)22-6629
岡山	岡山市田中138-110	☎(086)242-6236
広島	広島市西区南観音1丁目13-5	☎(082)295-5011
山口	山口市小郡下郷220-1	☎(083)973-2720

四国地区

	所在地	電話
香川	高松市勅使町152-2	☎(087)868-6388
徳島	徳島市沖浜2丁目36	☎(088)624-0253
高知	高知市仲田町2-16	☎(088)834-3142
愛媛	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1	☎(089)905-7544

九州地区

	所在地	電話
福岡	春日市春日公園3丁目48	☎(092)593-9036
佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044	☎(0952)26-9151
長崎	長崎市東町1919-1	☎(095)830-1658
大分	大分市萩原4丁目8-35	☎(097)556-3815
宮崎	宮崎市本郷北方字草葉2099-2	☎(0985)63-1213
熊本	熊本市健軍本町12-3	☎(096)367-6067
天草	天草市港町18-11	☎(0969)22-3125
鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33	☎(099)250-5657
大島	奄美市名瀬朝仁町11-2	☎(0997)53-5101

沖縄地区

	所在地	電話
沖縄	浦添市城間4丁目23-11	☎(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0608

仕様

		KZ-HSW32E	KZ-HS32E・KZ-H32E
電源		単相200 V（50-60 Hz 共用）	
消費電力		5,800 W／4,800 W（切換式）	
大きさ（約）	幅	749 mm	599 mm
	奥行	577 mm	
	高さ	231 mm	
グリル焼き網	大きさ（約）	幅250 mm×奥行310 mm	
	上ヒーターまでの高さ（約）	68 mm	
質量（約）		23.0 kg	21.9 kg

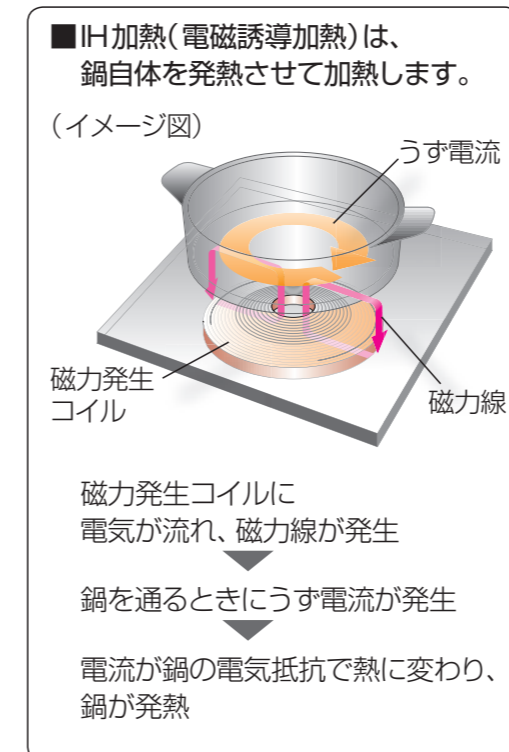
※待機電力：ゼロ（電源スイッチ「切」の状態）

左IHヒーター	最大火力	3,000 W
	火力調節（約）	10段階 120 W相当～3,000 W
	揚げ物温度調節（約）	7段階　140～200 ℃
	自動調理	湯沸かし／炊飯（1～3カップ）
	調理タイマー	1分～9時間30分
右IHヒーター	最大火力	3,000 W
	火力調節（約）	10段階 120 W相当～3,000 W
	揚げ物温度調節（約）	7段階　140～200 ℃
	自動調理	湯沸かし
	調理タイマー	1分～9時間30分
ラジエントヒーター	最大火力	1,250 W
	火力調節（約）	3段階　340 W相当～1,250 W
	調理タイマー	1分～30分
グリル	最大火力	1,950 W
	自動調理	魚（生・姿焼き　切身／干物　つけ焼き）・惣菜（とり肉　グラタン　焼きなす）
	温度調節（約）	8段階　140～280 ℃
	手動火力調節（約）	3段階　900 W相当～1,600 W相当
	調理タイマー	1分～30分

※左右IHヒーターの最大火力（鉄・ホーロー鍋を使った場合）

■IH加熱（電磁誘導加熱）は、鍋自体を発熱させて加熱します。

（イメージ図）

磁力発生コイルに電気が流れ、磁力線が発生
▼
鍋を通るときにうず電流が発生
▼
電流が鍋の電気抵抗で熱に変わり、鍋が発熱

■左右のIHやグリルまたはラジエントヒーターを同時に使うとき、総消費電力を超えないようにするため、次のようにIHヒーターの火力を制限します。
- ● 火力表示はそのままで、火力を弱くする
- ● 自動的に火力を1～数段階下げる　● 火力が上げられない
- ● ボタンを押してもスタートできない

（総消費電力を4800Wに設定しているとき）
- ● 左右のIHとグリルまたはラジエントヒーターを同時に使うと、最後に入れたヒーターの火力が大きく下がる
- ● 揚げ物、湯沸かし、炊飯、加熱（予熱）中は、左右のIHとグリルまたはラジエントヒーターを同時に使えない

➡ 高火力が必要なときは、できるだけ同時使用を避けるか、他のヒーターの火力を弱めてください。

■本製品はご使用環境などに合わせて消費電力を切り換えられます。
出荷時は5,800Wに設定されています。
- ● 必ず契約容量ブレーカー（契約容量ブレーカーがない場合は主幹ブレーカー）をご確認いただき、総電気容量が60A未満の場合は、消費電力を4,800Wに切り換えることをお勧めします。

※詳細は、お買い求め先にお問い合わせください。